

Como escolher o vinho certo para um almoço de negócios



Se você é um perito, escolher o vinho certo para harmonizar com essa refeição é mole. Mas a maioria de nós não tem toda essa experiência. E quando abrir o menu, fica muito difícil saber por onde começar.

Pois essas dicas e conselhos podem ajudá-lo a escolher o vinho no seu próximo almoço de negócios.

Não tente adivinhar – primeira regra. Não há nada de mal em ser honesto e dizer: “Eu adoraria escolher, mas vinho não é meu ponto forte”. Devolva a bola para seu anfitrião – que não vai querer deixá-lo desconfortável. Simples assim.

Harmonizando com o peixe – se a maioria das pessoas escolher

peixe como prato principal, a opção mais segura é escolher um vinho branco ou um rosé seco. Também deve-se levar em conta o molho servido com os peixes, mas em geral não serão fortíssimos a ponto de “matar o sabor do vinho.

Carne de Cordeiro ou outras carnes fortes – vinho tinto é a melhor opção. Os Europeus costumam harmonizar com Côte du Rhône, mas um Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux ou mesmo Pinot Noir vai emparelhar bem em seu lugar. E, naturalmente nossos nacionais mais encorpados como o **Paralelo 8** da **Rio Sol** caem muito bem também.

Frango – com branco ou vinho tinto? – nesse caso pergunte aos seus companheiros o que preferem, uma vez que pode ser um ou outro, dependendo do acompanhamento e do clima. As uvas Riesling, Chardonnay ou Pinot Blanc, harmonizam bem com frango. Se preferirem vinho tinto, um Pinot Noir, Shiraz, ou Beaujolais vão funcionar também.

Critério mais simples – em um primeiro momento, não precisa decorar rótulos ou os nomes de todas as uvas, mas atente apenas para uma regra que normalmente funciona: carnes vermelhas, massas, risotos e pratos condimentados podem ser acompanhadas por vinhos tintos. Já as carnes brancas e pratos mais leves como peixes e frangos e ainda se for um dia mais quente, são mais apreciadas se acompanhadas por um vinho branco ou rosé seco.

Como último recurso, não tenha medo de pedir ao manter ou garçom que lhe aconselhe, sempre orientando-o de acordo com o pedido. Afinal, ninguém nasce sabendo e perguntar não ofende certo?